NUMER 11. KWARTAŁ I.

MOTYL

PIĄTEK DNIA 13. MARCA 1829.

PODRÓŻ DO PIWNICY.

Nie rzadka rzecz spotkać w tym wieku romantycznym młodych filozofów lubiących zapuszczać się w pieczary, a których wyobraźnia ponura i niepewna, marzy tylko o ciemnych iaskiniach i grobowych lochach.

I ia też lubię błądzić po pieczarach,
Kędy w sklepionych obszarach,
Schodzą się ścieżki w zakręty rozliczne.

Ale nie pomiędzy kośćmi nieboszczyków przechodzić się pragnę, miałem zawsze mało smaku do przedmiotów, które moią istotę dreszczem przejmuią. Lubię spacerować pod ziemią, ale pomiędzy dwóma wałami beczek dobrze obitych; chętnie błądzę pod sklepieniami ozdobnemi w beczki rozmaitego kształtu i pieczęci: postępuię z wesołemi myślami, do labiryntu poświęconego Bachusowi i

medytuię z przyiemnością wśród tych podziemnych bibliotek wymyślonych dla pocieszenia ludzi. Suchość i czystość tych krętych ulic, wzdłuż których uczony artysta złożył płynne haracze czterech części swiata, sprawia przyiemność delikatnemu gurmandziście budząc wnim iednocześnie najsłodsze wrażenia, przypomnienia i nadzieie.

Piwnica dobrze urządzona ma bydź zarazem sucha i świeża. Powietrze nie powinno do niej zachodzić chyba drobnemi atworami, światło ma bydź całkowicie wygnane. Słońce którego promienie zasługuią na nasze dziękczynienia, słońce które odradza i ożywia naturę, iest dla piwnicy śmiertelnem. Doświadczony gastronom nie przypuszcza iego promieniów, lecz one na wieczne skazuie wygnanie.

Liczba gatunków win które zawierać powinna piwnica amatora, iest określona, lecz rozsądne przewidzenie powinno łączyć bogactwo z ekonomiką; kilka tylko iest gatunków mogących się nagromadzić w wielkiej kwocie; reszta powinna tylko figurować w dostatecznej ilości na kilkuletnie spożycie. Biada nieoświeconemu amfitrjonowi, który ładuie w piwnicy beczki Burgundzkiego i Szampańskiego wina; te maią mało lat życia i potrzeba ie pić skoro tylko doszły swego perjodu. Ich rozrobienie iest prędkie, Burgundzkie kwaśnieie i piołunkowacieie, Szampańskie tłuszczeie. Białe wina w ogólności przechowuią się z trudnością, należy w nie zaopatrywać się w miarę potrzeby. Ale *Bordeaux*, wina południowe i wina Hiszpańskie mogą i powinny bydź konserwowane długo, gdyż starość iest ich pierwszą zaletą. Te wina powinny się wznosić stosami, gatunki ieszcze za młode powinny się chować pod wałem innych gatunków, aby się mogły zjawić po długiem zapomnieniu. Wówczas okażą się na sto-

le w butelkach troistą warstwą z kamienia winnego powleczonych, korki poczerniałe i na pół przez czas zniszczone poświadczą ich lata i gdy amfitrjon szlachetną ambicją pobudzony zawoła: Oto wino trzydziestoletnie, w ówczas się godownicy śmiać nie będą i nie poczytaią tego za przechwałkę.

Traktat zupełny o winach byłby dziełem zadługiem. Zacząć by się powinno od nauki o uprawie winnic, o zbieraniu grona, o moszczeniu i fermentacji, o zlewaniu w beczki, o butelkowaniu i t. d. Po tej części dydaktycznej dzieła, przeszedłby autor do opisów każdego wina, do nomenklatury wszystkich znaiomych gatunków do użytku ich szczegółowego, oraz własności we względzie zdrowia i medycyny. Ostatnia część dzieła byłaby filozofją wina. Rozbieranoby własności moralne każdego gatunku, poszłyby dalej w ocenienie ich zasługi rozmaite a zakończyłaby rozprawa o korzyściach, i niedogodnościach upoienia.

Tak obszerne pole byłoby za wielkiem dla moich słabych zdolności. Może po iakim wybornym obiedzie Komus wenę mą i odwagę natchnie, tem czasem atoli ograniczę się na spisie alfabetycznym win najważniejszych oznaczaiąc później miejsce ich i starszeństwo u stołu.

NOMETKLATURA WIN UŻYWAŃSZYCH.

Ai (Szampanja).
Akierman (Krym).
Alicante (Hiszpanja).
Andegaweńskie.
Arbois (Franche Comté).
Aubigny.
Auxerre.
Avallon (Niższa Burgundja).
Bagnyuls (Russillon).
Barzac (Bordeaux).

Beaugency (Orleanja)
Bellay.
Baune (Burgundja.
Beni-Carlo (Hiszpanja.)
Bordeaux.
Bougy (Szampanja).
Brue.
Bucella (Portugalja).
Cavello (Portugalja).
Cahors (Bordeaux).

Calabre (Włochy).
Calon-Ségur.
Carbonnieux (Bordeaux).
Chablis (Szampanja).
Chambertin (Burgundja).
Chambolle.
Chassagne (Burgundja).
Chateau-Grillé.
Chateau-margaux (Bordeaux).
Chateauneuf (Avignon).
Chio (Grecja).
Clos-Vougeot (Burgundja).
Collioure (Russillon).
Constance (Afryka).
Condrieux (Langwedocja).
Cortone.
Côteaux de Saumur. (finat.
Côte-Rotie czerwo: i białe (Del-
Côte Saint-Jacques.
Coulanges (Auxerre).
Cypryjskie wino.
Esparrou-Lazerme (Russillon).
Falerne (Włochy.)
Fley (Burgundja).
Florence (Włochy).
Frontignan (Langwedocja).
Grave (Bordeaux).
Grenache (Russillon).
Guigne (Burgundja).
Haut-Brion — Bordeaux.
Haut-Villiers (Szampanja).
Hermitage (l') (Delfinat).
Iohanisberg (Reńskie).
Irancy (Niższa Burgundja).
Joigny (Auxerre).
Julna.
Jurancon (czerw: i białe Béarn)·
Kanaryjskie.

Lachainette (Auxerre).
Lacryma-Christi — Włochy.
Laciota — Toulon.
Laffite-Mouton (Bordeaux).
Laffite-Ségur (Idem.
La Gaude.
La Malgue (Toulon).
La Neithe.
Langon (Bordeaux).
Lunel (Langwedocja.
Macon (Burgundja).
Madère (Afryka).
Malaga (Hiszpanja).
Malvoisie de Madère (Afryka).
Malvoisie de Sitges (Hiszpanja).
Médoc (Bordeaux).
Mercurey (Burgundja).
Meursault (Idem).
Miès (Prowancja).
Monte-Fiascone (Włochy).
Monte Pulciano (Idem.)
Montilla (Hiszpanja).
Montrachet (Burgundja).
Moulin à Vent (Idem). (docja.
Muscat de Frontignan (Langwe-
Muscat de Rivesaltes (Russillon)
Nuits (Idem).
OEil de Perdrix (Szampanja).
OEras (Portugalja).
Orleańskie.
Pacaret (Andaluzja).
Paille (Colmar)
Paphos (Grecja).
Pédro-Ximenés (Hiszpanja).
Perpignan.
Picoli (Włochy).
Pierry — Szampanja.
Pique-Pouille — Russillon.

Pomard — Burgundja.
Porto — Portugalja.
Pouilli-Fuisse — Burgundja.
— Sancère — Idem.
Przylądka Dobrej nadziei.
Rancio — Południowe.
Reuilly — Szampanja.
Richebourg — Burgundja.
Rivesaltes — Russillon.
Romancé-Conti — Burgundja.
Romanée la — Idem.
Rosée.
Rota — Hiszpanja.
Russillon — Rancjo.
Samos — Grecja.
Saint-Amour.
Saint-Émilion — Bordeaux.
Saint-Estève — Idem.
Saint-Georges — Burgundja.
Saint-Georges — Hiszpanja.
Saint- Julien — Bordeaux.
Saint-Julien-du Sault — Szam-(pania.
Saint-Martin.
Saint Péray.
Savigny.
Schiras — Persja.
Sercial.
Setural.
Sillery — Côte-de-Reims.
Syracuse — Sycylja
Sauterne — Bordeaux.
Stancho — Grecja.
Szampańskie czerwone.
Idem białe Tisanne.
Terrats — Russillon.
Tavel — Langwedocja.
Thorins — Burgundja.
Tokai — Węgry.
Tonnere — Szampanja.
Torremilla — Russillon.
Val de Pegnas — Idem.
Vauvert — Langwedocja.
Vermanton — Niższa Borgundja
Vermouth.
Verzi-Verzenay — Szampanja.
Volnay — Burgundja.
Vosne — Idem.
Vougeot — Idem.
Vouvray białe — Tourraine.
Xeres — Hiszpanja.

Ta lista iakkolwiek długa nie iest kompletną: iednakże iest mało amatorów których by piwnica te wszystkie gatunki posiadać mogła. Nie wszystkie wina idą do piwnicy: Wina Hiszpańskie słodkie iako Malaga i Rota, stawiaią się w szafie, ciepło ie doskonali a zimno zatrzymałoby ich rozwinięcie. Nic szkodliwszego dla win, iak skrzepnienie.

Iedno Szampańskie tego się nie lęka inne wina tracą aromat i myszkę, więc tylko wina pospolite ziębić się powinny a ieszcze lepiej mieszać wodą ziębioną.

Doświadczenie pokazało że wina Burgundzkie należy wypiiać zaraz po przyniesieniu z piwnicy, wina *Bordeaux* gdy postoią na piecu a Szampańskie z lodem.

Chcąc opisać attrybucje win zacznijmy od tego co służy za podstawę obiadom które pod skromnem nazwiskiem stołowego, zasługuie atoli na baczność garmandzisty. Z nazwiska wnieść można iż służy do powszedniego użytku, lecz biorąc na uwagę że iest codziennem, należy się razem zgodzić że powinno bydź doskonałego gatunku z powodu że prawdziwe uciechy są te, które ciągle trwaią. W ogólności przywiązuią u pewnych gospodarzy nadto mało wartości do wina stołowego. Nie trudno by mi było wymienić wielu częstowników którzy spuszczaiąc się na delikatność win nadzwyczajnych, śmieią dawać na zwyczajny użytek prawdziwą lurę. O wietrzny amfitrjonie czyliż zapominasz iż ta lura iest napoiem codziennym, czyliż zapominasz iż najdelikatniejsze wina świata, nie wynagrodzą twych biesiadników ieżeliś im bezecnem mosczem gruczoły gardła podrażnił? Próżno przywodzisz mi że wino stołowe zażywa się zwyczajnie z wodą. Iluż to amatorów wzięło sobie za prawidło nigdy wody nie pić. A i ci którzy piią, czyliż nie maią podniebienia dosyć delikatnego aby w szklance wody nie zachwycili smaku wina które w niej topią. Przyznaj mi że to wszystko niezgrabna wymówka twego dumnego sknerstwa.

Wina niższej Burgundji i podlejsze wina Bordeaux, przyswoione są pospolicie na stołowy użytek przez wicegurmandzistów, inaczej półpankami rzeczonych. Amatorowie wyższego rzędu przysposabiaią niektóre wina czerwone Szampanji, oraz lepsze gatunki Bordeaux. Wreszcie mała liczba wykwintnisiów nie lęka się dawać pierwszych gatunków win de Beaune, de Volnay de St. Emilion

de Grave i t. d. lecz te przykłady są rzadkie i tylko wielki maiątek na to wystarczyć może.

Często po polewce roztropny częstownik nalewa kieliszek Madery albo Teneryffy. Wino zwyczajne zajmuie stół aż do drugiej części obiadu, przy której zaczynaią kursować wina połowiczne, poczem zapływa Reńskie Iohannisberg, Bordo Laffitte, wyborne la Romanée, l'Hermitage, la Côte Rotie albo z białych Sauterne, St. Peray i t. d. Lecz wety następuią, w wówczas iawią się rajskie wina Hiszpanji lub Grecji: stare Porto, słodka małmazja (iuż rzadka) Malaga, Madera, Muszkat, dalej Rota i wino Cypryjskie. Tokaj naparstkami, a wreszcie dla ukoronowania dzieła Szampan mussuie w krysztale i wesołość iuż między biesiadników rozlana objawia się radośnemi rozhoworami i pieprznemi żartami.

Taki iest o niemal porządek rozlewania do którego bez wątpienia gust osobisty każdego amfitrjona wprowadza niektóre odmiany, lecz postęp tu wskazany prawie zawsze się zachowuie.

Nie możemy zawrzeć tego przedmiotu bez zwrócenia uwagi na metodę ogólnie przyiętą, a którą interes gości znieśćby powinien. Najpospoliciej w stołach u których przestrzegaią etykiety, wino iest biesiadnikom rozlewane przez służących, którzy obchodząc cały stół czynią każdemu z siedzących iałowe pytanie: *Białego* czy *Czerwonego*?

Ten zwyczaj dla wielu amfitrjonów ma zasługę oszczędzania wina, bo każdy uczęstnik przymuszony iest czekać kolei aby otrzymać rzadką daninę która mu przeznaczona. Ale w oczach ludzi znaiących się na obiadach, uważany iest za największą niedorzeczność. Pytaią mię iakiego wina chcę białego czy czerwonego, a gdybym chciał

obydwóch iakąž dadź odpowiedź? Spragniony iak zazwyczaj bywa prawdziwy gastronom, iestem przyniewolony czekać póki podczaszy nie zrobi swoiej wycieczki, szczęśliwy ieszcze gdy frant lokaj nie czuie upodobania w niespokoieniu moiej cierpliwości. Chciałem pić kiedy był daleko, pragnienie przeszło kiedy się zbliža, bądź že ze złości wypiłem lampkę wina prostego, bądź že długie czekanie zmordowało gardziel. W miejsce metody tak niebezpieczeństwu przystępnej, dobrze byłoby podstawić dawny zwyczaj naszych przodków: niech będzie przy každym godowniku butelka lub dwie odmiennego wina, niechaj w nich czerpie do woli a ieśli chcesz zachować funkcje służących, ogranicz ie do tych win rzadkich i cukrowych których się piie ieden albo dwa kieliszki.

Može przed ukończeniem niniejszego artykułu wypadałoby uczynić kilka uwag nad wyborem gatunków, roztrząsnąć pierwszeństwo Burgundzkiego i Bordeaux wiecznych rywalów dzielących rzeczpospolitę gastronomiczną, których nie trzeba spodziewać się pogodzić rownie iako klassyków i Romantyków: može by wypadało dowodzić czy prawdziwi amatorowie nie powinni odrzucać niektórych win iako zbyt irrytuiących i ciężkich, ale nie mogąc dadź nad tem początków nieomylnych, zdaie mi się rozsądniejszą uciec się do pospolitszego ale zawsze prawdziwego przysłowia *de gustibus non est disputandum*.

POCHWAŁA KUCHARZA.

Uciszcie się wszystkie gęby
Pókiž będziecie te rozmowy wiedli,
A wy coście się naiedli
Poprzestańcie dłubać zęby.

Słuchajcie, nadstawiajcie uszy,
Na głos mego wołania niech się każdy wzruszy.
Tego co daie przewyborne stoły,
Smaczne zupy i rosoły,
Różne frykasy patztety,
Ciasta i wety.
Tego w ktorym się mnóztwo przymiotów zawiera
Śpiewam pochwały Iana kuchni bohatera.
Kiedy wyrok którego nikt ieszcze nie zbadał,
Kazał ażeby człowiek
Aż do zawarcia powiek,
Smaczno potrawy zaiadał,
Ian pełen gustu, węchu i strawności
Zdrowie swoie poświęcił dla dobra ludzkości.
On w kuchni pośród kuchtów, kuchcikow i chłopów,
Pierwszy iak Wulkan z pomiędzy Cyklopów,
Różny iednak swą sztuką od bogów kowala,
Poddyma miechy i ognie rozpala.
Zewsząd buchaią płomienie,
Natychmiast posłuszna rzesza
Na pana swego skinienie,
W pomoc pośpiesza.
Biegną w szlafmycach chłopcy rumiane i dziarskie,
Ieden z kociołkiem, drugi z garkiem staie,
Trzeci warząchew podaie,
I niezliczone narzędzia kucharskie.
Ian mistrz doskonały
Który pracuie dla chwały,
Sztuką iakowąś dziwaczną
Wszystko urządza wykwintnie i smaczno,
Stawia do ognia: zaczyna się kurzyć
Przewracać, pienić i burzyć.

O iak żołądkom luba będzie iego praca!
Tu się ndo cielęcia na rożnie obraca,
Tam się znów pławi indyk poważny opaśle,
Owdzie pulchne pulárdy rumienią się w maśle,
W rądlach, rądelkach rozliczne potrawki
Z ryb, mięsiwa, leguminy,
I owoców i iarzyny.
Iedne dla zbytku drugie dla zabawki,
W iednych się smaży, w drugich się gotuie,
I nos za każdym węchem co innego czuie.
Rzuciwszy wzrok w inną stronę,
Widać naczynia licznie rozłożone,
W iednych kotlety,
W drugich pasztety,
To znów raki,
To szczupaki.
Tu się melszpejzy, naleśniki mieszczą,
A tam byfsztyki po patelniach trzeszczą,
Indziej zaś co żołądek i oko zachwyca
Piecze się lekkim ogniem suta polędwica.
Tem czasem biie godzina obiadu,
Schodzą się rozliczni goście
Przypada szuler ubrany bez ładu,
Lecą wykwintni ichmoście,
Mówcy, poeci, młodzi i podeszli,
Wszyscy się zeszli
I aby iedli,
Usiedli.
Niecierpliwi kiedy ich apetyt przenika,
Każdy wącha czy niosą i ślinkę połyka,
Przynoszą wreszcie, zapach rozszedł się po sali
Łechtaią podniebienia rosoły i sosy,

Od tęgich potraw aż nabrzmiały nosy.
Iedzą i każdy przemysł Iana chwali
Piią i iego wiwaty.
Krzyczą Antreprenery, krzyczą Adwokaty.
Niechaj cię Ianie wielbią inni śród hałasów,
Ia tym czasem natchnięty mocą iakąś dzielną,
Aby ci zjednać pamięć nieśmiertelną,
Piszę twoie pochwały dla potomnych czasów.
Niech się z nich uczą dalekie prawnuki,
Ile to wprawy i pracy i sztuki,
Ile to trzeba przy ogniu się wędzić
Zdrowia i życia nie szczędzić,
Ile szorować rądlów i sagańców,
Ile odebrać szturchańców,
Iak bydź służalcem, kuchtą i kucharzem z wiekiem
Nim kto zostanie takim iak ty wielkim człekiem,
O Ianie niewysławiony,
W które cię tylko los powiedzie strony,
Iak za życia tak gdy cię na świecie nie będzie,
Odbieraj cześć należną i zawsze i wszędzie.
Dopóki z wszelkich świata zakątów,
Dymy z kominów będą się kurzyły
Dopóki będzie brzuch każdemu miły,
Dopóki stanie żołądków,
Dopóki ludzie ieść się nie oduczą,
Dopóty niech trwa sława twoia Ianie,
I tak bądź pewny nigdy nie ustanie.

PIEŚŃ

Do Porteru.

Godny rywalu Tokajskiego grona,
Co Albiiońskie zagrzewasz rycerze,
Nieznany Muzie cnej Anakreona.
Witaj porterze!

Nikt dotąd nie śmiał ku twoiej pochwale
Sciągnąć do lutni rymopiskiej ręki,
Pierwszy ią trącam, i w miłym zapale
Płyną me dzwięki.

Chlubna kadzidło bez podłości palić,
Nie małą sztuką zręcznie schlebiać dumie,
Lecz chlubniej ieszcze kto, i porter chwalić
I pić go umie.

Szukano dotąd w złotem zdrowia winie,
Porter, twor niebios, prześcignął ie w sile,
Bo równy z skutków czarodziejskiej chinie,
Uzdrawia mile.

Gdy szampan szumi przyiemność iest wielka,
Lecz cóż z tym miłym porównać widokiem,
Gdy pękaiąca porteru butelka
Znika przed okiem.

Wsławiony Burgund, czy go korek tłoczy,
Czyli czop dusi w naczyniu wydętem,
Spokojnie rubin iskrzący się toczy,
Nie gardząc pętem.

Patrzcie! zaledwie wąż wiiąc się w drzewie,
Unosi korek co porter przyciska,
Burzy się, syczy, i spieniony w gniewie,
Pod strop wytryska.

Tak naród wolny i w pętach zuchwały,
Gdy pierwsze pęknie ogniwo niewoli,
Idzie na oślep dobiiać się chwały
I ojców roli.

Ledwie o szczęście! dłoń iakiego Boga
Na nowo handlu otworzyła bramę,
Już toczy Wisły kryształowa droga
Portery same.

Cisną się wszyscy do lekarstwa picia,
Straciły trunki panowanie w mieście,
Bo ieśli Węgrzyn sto lat daie życia
Porter da dwieście.

PIEŚŃ

Do trunków Krajowych

Napijmy się panie bracie
Kraiowego miodu,
Wszakże polski chleb zjadacie
Polskiegoście rodu.

Niech Pan sobie wino piie
Pod strzechą złocistą,
My wolim nad lury czyie,
Zdroiówkę a czystą.

Niech się panu Węgrzyn śmieie
I Szampan zapieni,
A nam miód głowę zagrzeie
I twarz zarumieni.

Pan niedługo będzie goły
Wypróżni szkatułki,

A my tedy wiwat pszczoły,
Panie chcesz do współki?

A gdyby zabrakło miodu
Polska dość szczęśliwa,
Ma dostatek chmielu, słodu,
Dalejże do piwa!

Milsze piwo że kraiowe
Każdy nam to przyzna,
Spełnijmy kufle kwartowe,
Niech żyie ojczyzna!

Dajmy bracie wzór dla świata
Piiąc własne trunki,
Z miodem niech szczęście przylata,
Piwo na frasunki.

Gdy Francuzi i Anglicy
Kartofle dziś sieią,
Niechże im zato w piwnicy
Trunki pokwaśnieią!

AFORYZMATA GATRONOMICZNE.

Wstrzemięźliwość iest to sumnienie słabych żołądków.

Nie ufaj ludziom którzy mało iedzą: w ogólności to są zazdrośni alko złośnicy. Wstrzemięźliwość iest cnotą nietowarzyską.

Qui medice vivit, misere vivit.

Nie mów nigdy nic po obiedzie czegobyś na czczo pewnym nie był.

Kto zjadł iajko powinien zbić skorupę.

Dobre požucie iest napół strawieniem.

Miej zawsze w pugilaresie kilka granów emetyku.— Nic lepiej od niestrawności nie uwalnia, dowodem tego Rzymianie, którzy iedli aby womitować, a womitowali aby ieść na nowo.

O związku apetytu z charakterem moralnym przekonywa odwieczna polska mowa, w której nie iednego człowieka iedynie dla tego nazywaią dobrym że *co ukąsi to zje*.

O tymže związku nietylko z charakterem ale i z humorem człowieka ieszcze nas przekonywa polska mowa, wedle której człowiek wesoły lub smutny znajduie się *w dobrym lub złym sosie*.

O człowieku popadłym w nieszczęście, mówimy *nawarzył sobie piwa*.

O innym będącym w kłopocie *narobił sobie bigosu*.

Kobiety uroczne i miłe, nudą i boleściami trapione rzućcie obmierzłe krzesła do których iak przykute, wiosnę waszego žycia spędzacie, niechaj formy tylu poszukiwanych specjałów, przestaną bydź niezgrabnemi władane rękami, niech cukier, iaśmin i róže od Gracji koiarzone pobudzaią nas do tych rajskich i nieocenionych, pracy waszej owoców.

Iedną z najulubieńszych potraw średniego wieku której na stołach Królewskich nie brakowało był Paw. Dawni pisarze Romansów nazywali go szlachetnym ptakiem, który iedno mężnym lub kochankom za pokarm powinien

był służyć. Zastawiano nim najcelniejsze stoły, i tak zręcznie przed pieczeniem zdejmowano zeń skórę z piórami, że po wdzianiu iej nazad po rożnowej operacji, znowu się w całej iawił okazałości.

Żaden z giermków kuchennych nie odważał się tej szlachetnej pieczeni z rożna zdejmować. Cześć ta należała najznacniejszej i najpiękniejszej w orszaku licznych świetnie przybranych dworzanek, i z wtórowaniem muzyki wnosiła Królowa biesiady na srebrnym półmisku wspaniałego ptaka. Przy odgłosie trąb i kotłów stawiała go naprzeciw gospodarza albo przed najwaleczniejszym rycerzem. Ieżeli turniej poprzedzał tę ucztę i ieżeli rycerz na nim wieńcem zwycięztwa okryty był iej przytomnym, on w ówczas dostąpiwszy tego zaszczytu, winien był ieszcze swą zręczność przy rozbieraniu okazać i tak się z pawiem obejśdź, aby się każdemu z wielukolwiek obecnych gości dostało. Przy takiem rozbieraniu czynili zazwyczaj rycerze w zapale ciężkie i niepodobne śluby, a nawet przysięgali na kochankę i pawia.

ZAGADKA.

Mam iak Iakób tuzin dziatek,
Ci swych każdy kopny wianek,
Pół, synów białych iak płatek.
I pół kopy Afrykanek,
Co mi daią siedmkroć w tydzień,
Te dobranoc, ci dobry dzień. K-192

Explication de la gravure Nro. 11. *Robe de crêpe de feuliles de Satin. Coiffure à la nayade ornée de roseaux et de lysd'eau.*

Objaśnienie ryciny No. 11. Suknia krepowa oszyta liśćmi atłasowemi. Upięcie *à la nayade* ozdobne sitowiem i wodnemi liljami. — *Znaczenie pszeszłej Szarady.* — Uśmiech.